

# PH61

## Machine à lait frappé

### 4 saveurs, à pompes



Offrez quatre saveurs différentes de laits frappés : chocolat, fraise, vanille (mélange sans saveur) et une saveur optionnelle.

#### Système de traitement thermique

Procure un réchauffement et un refroidissement quotidien pour maintenir les produits laitiers à une température sécuritaire pour une période de deux semaines avant que le dé-assemblage et le nettoyage de la machine soit nécessaire

#### Cylindre de congélation

Un, 7 pintes (6.6 litres).

#### Réservoirs à mélange

Un, 20 pintes (18.9 litres). La réfrigération séparée du réservoir (SHR) maintient le mélange sous 41°F (5°C).

#### Voyant lumineux

Un voyant lumineux « MIX LOW » avise l'opérateur qu'il doit ajouter du mélange. Lorsque le voyant lumineux « MIX OUT » clignote, l'unité se ferme automatiquement afin de prévenir les dommages.

#### Contrôles électroniques

La qualité du produit fini est contrôlée par les contrôles Softech™ qui mesure la viscosité. Les lectures de LCD (Liquid Crystal Display) marque la température à l'intérieur du réservoir et du cylindre à n'importe quel point d'opération. L'historique des températures et du moment du dernier cycle de traitement thermique peuvent être lus.

#### « Standby »

Durant les longues périodes de non utilisation, le « standby » maintient le produit dans le cylindre à des températures sécuritaires .

#### Système de sirop

Les saveurs des laits frappés sont sélectionnées en appuyant sur des boutons. Des compresseurs permettent de distribuer le sirop depuis trois réservoirs de 1 gallon (3.8 litres) chacun situés sous le compartiment inférieur. Utiliser seulement du sirop concentré, exempt de pulpe et de graines.

#### Distribution automatique

Appuyez sur le bouton de la saveur désirée et abaissez la poignée ou utilisez la pédale pour garder vos main libres. Le mélange à lait frappé et le sirop sont automatiquement mélangés ensemble pour servir la saveur sélectionnée. Appuyez sur le bouton de rinçage pour éliminer la saveur précédente. Une connexion d'eau 3/8" FTP est nécessaire sous la machine.



Standard 6

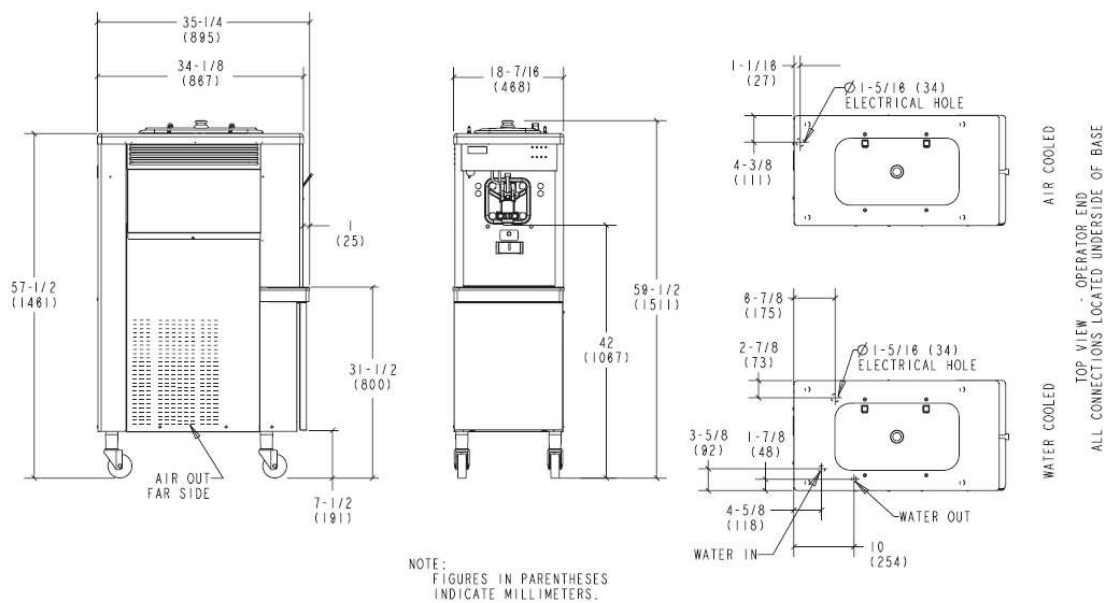


LISTED  
SA2650



Selected 50  
Hz. Models

# PH61 Machine à lait frappé



Poids	lb.	kg
Net	608	275.8
Emballé	650	294.8

Volume	pi.cu	m <sup>3</sup>
	66.5	1.88

Dimensions	pouces	mm
Largeur	18-7/16	468
Profondeur	35-1/4	895
Hauteur	59-7/8	1521
Dégagement	7-1/2	191

\*montée sur des roulettes standards

Électricité	Format maximum du fusible	Ampérage minimum du circuit	Poles(W) Câbles (W)
208-230/60/3 Air	25	19	3P 4W
208-230/60/3 Water	25	18	3P 4W
220-240/50/1 Air	20	17	3P 4W
380-415/50/3N- Air	20	16	4P 5W

Cette unité peut être fabriquée sur d'autres caractéristiques électriques. Référez-vous à votre distributeur Taylor local pour la disponibilité. (Pour les informations électriques précises, référez-vous toujours au manuel d'opérateur de l'unité.)

## Spécifications

### Électricité

Une connexion séparée est requise. Consultez la charte électrique pour les bonnes exigences électriques. Fabriquée pour être branchée de façon permanente. Consultez le distributeur Taylor de votre région pour les spécifications des câbles et des fiches afin de répondre aux codes locaux.

### Moteur de batteur

Un, 1.0 HP

### Système de réfrigération

Un, 11,000 BTU/h, R404A.

Réfrigération séparée des réservoirs (SHR), un 400 BTU/h, R134a (les BTU peuvent varier selon le compresseur utilisé).

### Refroidi à l'air

Un minimum de 6" (152 mm) de tous les côtés. Installez le déflecteur afin d'éviter la recirculation de l'air chaud. Le dégagement minimum doit permettre d'assurer une circulation adéquate de l'air pour des performances optimales.

### Refroidi à l'eau

Connexion de l'entrée d'eau et du drain sous la base 3/8" FPT.

## Options

- Robinet
- Verrous pour les réservoirs
- Distributeurs à gobelets